

WEST

Generate Collection

L10: Entry 6 of 84

File: JPAB

Mar 1, 1990

PUB-NO: JP402060579A
DOCUMENT-IDENTIFIER: JP 02060579 A
TITLE: PACKAGED FOOD

PUBN-DATE: March 1, 1990

INVENTOR-INFORMATION:

NAME

COUNTRY

YAMAGISHI, MASANATSU

MIYAZAWA, YOSHIO

HAYASHI, KOJIRO

MATSUZAKI, YUKA

ASSIGNEE-INFORMATION:

NAME

COUNTRY

NIPPON SUISAN KAISHA LTD

APPL-NO: JP63210924

APPL-DATE: August 25, 1988

US-CL-CURRENT: 426/234

INT-CL (IPC): A23L 3/00

ABSTRACT:

PURPOSE: To obtain a packaged food, preservable for a long period and usable for food by heating in a microwave oven, etc., by filling a heat-treated solid food material and semifluid food material through a partitioning layer consisting of an edible film in a container.

CONSTITUTION: A heat-treated solid food material, such as cooked rice, wheat vermicelli or spaghetti, is filled in the lower layer of a packaging container consisting of a heat-resistant synthetic resin, etc., and a semifluid food material, such as curry roux or sauce, for seasoning the above-mentioned solid food material is filled in the upper layer. A partitioning layer consisting of an edible film selected from wafer paper, amylose, alginic acid, pullulan and gelatin films is provided between the lower and the upper layers.

COPYRIGHT: (C)1990,JPO&Japio

⑨ 日本国特許庁(JP)

⑩ 特許出願公開

⑪ 公開特許公報(A)

平2-60579

⑫ Int.Cl.⁹

識別記号

庁内整理番号

⑬ 公開 平成2年(1990)3月1日

A 23 L 3/00

1 0 1 A

7329-4B

審査請求 未請求 請求項の数 4 (全4頁)

⑭ 発明の名称 包装食品

⑮ 特 願 昭63-210924

⑯ 出 願 昭63(1988)8月25日

⑰ 発 明 者 山 岸 真 夏 東京都国分寺市本町3-7-22-409
⑱ 発 明 者 宮 沢 由 夫 東京都八王子市片倉町1704-1
⑲ 発 明 者 林 宏 治 郎 神奈川県横浜市鶴見区上末吉1-26-1-207
⑳ 発 明 者 松 崎 由 香 東京都八王子市めじろ台1-31-8
㉑ 出 願 人 日本水産株式会社 東京都千代田区大手町2丁目6番2号
㉒ 代 理 人 弁理士 松下 義勝 外1名

明 細 書

1. 発明の名称

包装食品

2. 特許請求の範囲

- 1) 容器内の下層に加熱処理された固形状食品素材と、上層に前記素材を味付けする半流動状食品素材とを充填したものからなり、しかも、前記固形状食品素材と前記半流動状食品素材との間に可食性フィルムからなる仕切層が設けられていることを特徴とする包装食品。
- 2) 前記固形状食品素材が米飯、うどん、スパゲッティ等から選ばれた少なくとも1種を主成分とするものである請求項1記載の包装食品。
- 3) 前記半流動状食品素材がソース類である請求項1記載の包装食品。
- 4) 前記可食性フィルムがオブラート、アミロースフィルム、アルギン酸フィルム、プルランフィルム、ゼラチンフィルム等から選ばれたいずれかのものである請求項1記載の包装食品。

3. 発明の詳細な説明

産業上の利用分野

本発明は包装食品に係り、詳しくは、容器内に加熱処理された固形状食品素材と半流動状食品素材とを可食性フィルムからなる仕切層を介して充填した電子レンジ等によって加熱して食用に供する包装食品に係る。

従 来 の 技 術

例えばカレーライスなどのような米飯にカレーのルーをかけた食品が手軽で美味であるため好まれている。このため、カレーライスを包装食品とする場合、カレーのルーのアルミ箔等で包装し、また、米飯をオレフィン系の合成樹脂等で包装して包装食品とし、これらを別々にあるいは組合せて市販されている。しかし、このような方法では製造面では、カレーのルーと米飯を別々に包装しなければならず、その作業は煩雑である。また、これら包装食品を購入したものはカレーのルーと米飯との両者を加熱処理しなければならず、電子レンジ等で一度に加熱して食用に供することはできず、調理に手間が

かかるという問題があった。

また、包装容器内の米飯の上にカレーのルーを直接かけて、これを殺菌等の適当な処理を行なって包装食品とすれば、これを電子レンジやオーブン等で加熱するだけで食用に供することが可能となるが、これを長期保存した場合、カレールーが米飯中に滲み込み外観が悪く、また、味も低下する等の問題があり、実用的ではない。

発明が解決しようとする課題

本発明は上記問題を解決することを目的とし、具体的には、加熱処理された固形状食品素材に味付用半流動状食品素材を直接かけて包装食品とし、これを長期保存すると、味付用半流動状食品素材が固形状食品素材中に滲み込み、味が低下すると共に外観が悪くなり、これを防止することがむづかしいこと、また、このような問題を解決する研究が未だ十分に行なわれていない等の問題を解決することを目的とする。

課題を解決するための
手段ならびにその作用

包装食品は電子レンジやオーブン等によって加熱処理され食用に供せられるため、包装食品の包装容器1はその材料として耐熱性の合成樹脂、例えば、PET樹脂、塩化ビニリデン樹脂等が用いられ、これら樹脂を加工成形し容器としたものである。固形状食品素材4は加熱等の加工処理された固形状食品素材で電子レンジ、オーブン等により加熱すれば直ちに食用に供することができるものである。

具体的には米飯、油炒めご飯等の米飯類、ゆであげたスパゲッティ、うどん、ラーメン等やこれらを油処理したもの等の麺類があげられる。更に、これらに野菜類、肉類等を添加されたものであってもよい。

半流動状食品素材6はソース等の半流動状のもので、その粘度がある程度高く、仕切層5を通過しないものが好ましい。この理由は粘度の低いものは仕切層を通過しやすいからである。また、その味等は固形状食品素材4の種類に応じて適切な味付ができるものであることが必要で

すなわち、本発明は、容器内の下層に加熱処理された固形状食品素材と、上層にこの食品素材を味付けする半流動状食品素材とを充填したものからなり、しかも、下層の固形状食品素材と上層の半流動状食品素材との間に可食性フィルムからなる仕切層が設けられていることを特徴とする。

更に、本発明の構成たる手段ならびにその作用について図面に従って説明すると、次の通りである。

第1図は本発明に係る包装食品の一つの実施例の断面図である。

符号1は包装容器、2は容器本体、3は蓋、4は固形状食品素材、5は仕切層、6は半流動状食品素材を示す。

まず、第1図の包装容器1は容器本体2と蓋3とから成って、この容器本体2の下層に固形状食品素材3とこの素材の上層に流動状食品素材とが充填され、更に、これら各素材層の間に可食性フィルムからなる仕切層5が設けられている。

ある。仕切層5は可食性フィルムから構成され、固形状食品素材4と半流動状食品素材6とを仕切るように設けられる。

この仕切層5は半流動状食品素材6が長期保存中に固形状食品素材4に滲み込まない程度とすることが重要であり、その厚さは可食性フィルムの種類にもよるが30～50μm程度であればよい。30μm未満では滲み込み防止効果は少なく、50μmを越えても効果は変わらないからである。

仕切層5は固形状食品素材4の上面全面にわたって可食性フィルムを均一に配置することが好ましいが、必要に応じて固形状若しくは半流動状のいずれか一方の食品素材を巻いて仕切層5としても差支えない。

仕切層として用いられる可食性フィルムの具体例としてはオプラート、アミロースフィルム、アルギン酸フィルム、プルランフィルム、コーゲンフィルム、ゼラチンフィルム等があげられるが、これらの中で特にオプラート、プルランフィルム等が好ましい。

このような可食性フィルムを仕切層として用いるのは、

- (1) 人体に悪影響を与えないものであること、
 - (2) 半流動状食品素材が固形状食品素材に滲み込まないこと、
 - (3) 包装食品として味覚を変化させたり、異物を形成させたりしないものであること、
- 等の理由からである。

以上本発明の構成ならびにその作用について説明したが、次に、本発明の包装食品を製造する方法の一例を説明する。

まず、包装食品を充填する容器を例えば第1図に示すように所定の形状、大きさのものを作成する。この容器内に加熱等の加工処理した固形状食品素材を充填した後、この素材上全面に仕切層を形成させる所定の可食性フィルムの所定の厚さのものを敷き、この上に半流動状食品素材を充填密封する。次いで、温度80～80℃の温水中約30分間加熱処理をすると目的とする包装食品が得られる。

全く異常は認められず、仕切層の効果が大きいことが判明した。

<発明の効果>

以上説明したように、本発明は、容器内の下層に加熱処理された固形状食品素材と、上層にこの食品素材を味付けする半流動状食品素材とを充填したものからなり、しかも、下層の固形状食品素材と上層の半流動状食品素材との間に可食性フィルムからなる仕切層が設けられていることを特徴とする。

本発明の包装食品は容器内に可食性フィルムからなる仕切層を設け、固形状食品素材と半流動状食品素材を仕切るようにしたため、長期保存しても固形状食品中に半流動状食品素材の滲み込みがなく保持される。また、例えば、電子レンジ等で加熱すると、暖い米飯上にソースをかけた状態となり、外観良好で包装食品として好適なものである。

4. 図面の簡単な説明

第1図は本発明に係る包装食品の一つの実施

例のようにして製造された包装食品は美感を有し、電子レンジ等で加熱した後、開封すると食感をそそる暖い食品が得られ、調理した時と同等の味覚を味わうことができる。

また、長期保存しても固形状食品素材層中に半流動状食品素材が滲み込むこともなく保持される優れた包装食品である。

実施例

第1図に示す構造のPET樹脂製の包装容器1内に油で炒めた米飯を固形状食品素材4とし、その上に仕切層5として厚さ50μmのオプラートフィルムを配置し、この上に半流動状食品素材6としてエビ入りのホワイトソースを入れ、蓋3によって密封し80℃の温水中に0.5時間保持し殺菌し包装食品とした。

この包装食品を電子レンジに入れ、加熱処理したところ、米飯中にソースの滲み込みがなく、米飯上にソースをかけた状態となり、美観が良好なものであった。

また、この包装食品を6ヶ月保存したところ、

例の断面図である。

符号1……包装容器

2……容器本体

3……蓋

4……固形状食品素材

5……仕切層

6……半流動状食品素材

特許出願人 日本水産株式会社

代理人 弁理士 松下 義 勝

弁理士 副 島 文 雄

第 1 図

